BF3 serie

Inbouwoven

gebruiksaanwijzing

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product.
U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Denne håndboken er laget av 100% resirkulert papir.

SAMSUNG

over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.
Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruikershandleiding voor:

WAARSCHUWING of LET OP	**Belangrijk**	**Opmerking**

veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoeren beschadigd is.

- Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegd elektricien.
- Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.
- Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt.
- Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.
- De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.
- Het typeplaatje bevindt zich aan de rechterzijde van de deur.
- Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of gebruiksinstructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

⚠ **WAARSCHUWING**: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Om te voorkomen dat kinderen brandwonden oplopen, kunt u deze het beste uit de buurt houden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om een mogelijke elektrische schok te voorkomen. Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 2 2011-05-21 8:39:15

VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK

- Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.
- De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.
- Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.
- Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
- Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet worden bereid op het grote rooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
- Giet geen water in de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.
- De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur voordat de stoomreiniging is beëindigd. Het water onderin is heet.
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
- Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
- Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of geestelijk gehandicapten zonder toezicht van een verantwoordelijk persoon die ervoor zorgt dat het apparaat veilig wordt gebruikt.
- Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig. Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.

⚠ **WAARSCHUWING**: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.

INSTRUCTIES VOOR DE VERWERKING VAN AFVALMATERIALEN

Verpakkingsmateriaal opruimen

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar.
- Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bestemde container of breng het naar de stortplaats.

Oude apparaten opruimen

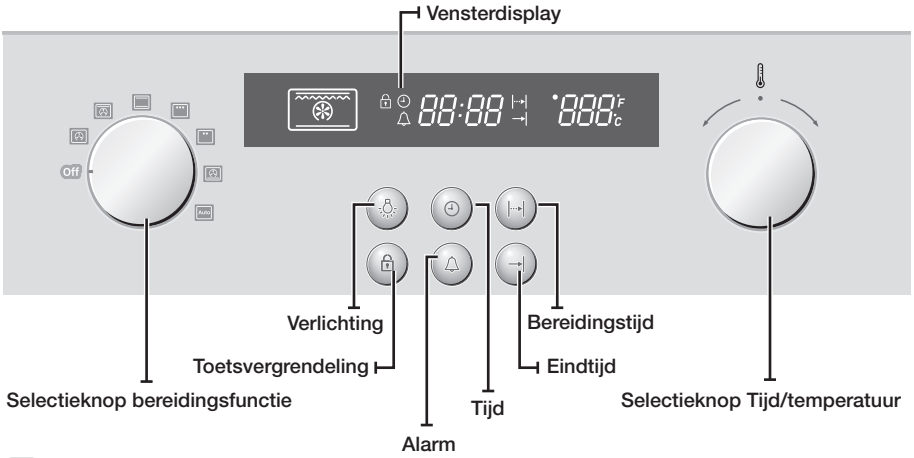
⚠ Voordat u oude apparaten afvoert, dient u deze onklaar te laten maken om te voorkomen dat ze een veiligheidsrisico vormen.

Koppel daartoe het apparaat los van de stroomvoorziening en verwijder het netsnoer.
Het is vanuit milieuoogpunt belangrijk dat oude apparaten op de juiste manier worden verwerkt.

- Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.
- Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 3 2011-05-21 8:39:16

bediening



Voorzijde

Het voorpaneel is verkrijgbaar in verschillende materialen en kleuren, inclusief roestvrijstaal, wit, zwart en glas. Ten behoeve van de verbetering van de kwaliteit kan de vormgeving worden gewijzigd.

De **Selectieknop Bereidingsfunctie** en de **Selectieknop Tijd/temperatuur** zijn pop-upknoppen. Deze moet u eerst indrukken en vervolgens draaien.

accessoires

Bij uw nieuwe Samsung-oven wordt een groot aantal accessoires geleverd die van pas kunnen komen bij de bereiding van verschillende maaltijden. Onder andere de verdeelplaat voor de unieke dubbele bereidingsmodus, bakplaten, roosters en een spit om te grillen.

LET OP: Zorg ervoor dat de accessoires goed worden bevestigd. Zorg altijd voor een vrije ruimte van ten minste 2 cm tussen de bakplaat en de bodem van de oven. Anders zou het geëmailleerde oppervlak kunnen worden beschadigd.

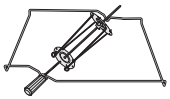
Grote rooster
Het grote rooster gebruikt u voor het grillen en roosteren van gerechten. U kunt het gebruiken voor stoof- en braadschotels.

Bakplaat
De (vlakke) bakplaat kan worden gebruikt voor het bereiden van taarten, koekjes en ander gebak.

Opvangschaal
De (diepe) opvangschaal is goed voor braden. Het kan worden gebruikt in combinatie met het kleine rooster om te voorkomen dat er vocht op de bodem van de oven terechtkomt.

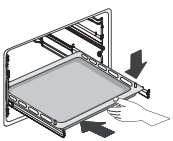
BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 4 2011-05-21 8:39:16

Braadspit (optie)
Het braadspit kan worden gebruikt voor het braden van gevogelte, bijvoorbeeld kip. Het braadspit kan alleen worden gebruikt in de enkelvoudige modus, op steun 3, omdat het spit moet worden bevestigd aan de adapter op de achterwand. Verwijder de zwarte handgreep tijdens de bereiding.



Roosterspit en Shaslik (optie)
Deze kunt u als volgt gebruiken :

- Plaats de diepe pan (geen onderzetter) op niveau 1 (of op de bodem van de oven als het stuk vlees dat wordt geroosterd te groot is) om de vetten op te vangen.
- Schuif een van de vorken op het spit; plaats het stuk vlees dat u wilt roosteren op het spit.
- Voorgekookte aardappels en groenten kunnen tegelijkertijd langs de rand van de pan worden geplaatst om mee te roosteren.
- Plaats de houder op het middelste niveau en zorg dat de v-vorm zich aan de voorzijde bevindt.
- Voor makkelijker plaatsen van het spit kan eerst het handvat op het botte einde worden geschroefd.
- Plaats het spit op de houder met het spitse einde naar de achterzijde van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet rusten in de v-vorm. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.)
- Neem het handvat van het spit voordat u de bereiding begint. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.



Telescopische schuifgeleider (optie)

- Om de gril, bakplaat of braadpan te plaatsen, schuift u de telescopische geleiders van een bepaald niveau naar buiten voordat u de onderdelen plaatst.
- Plaats de schaal of pan op de geleiders en duw deze volledige terug in de oven.
  Sluit de ovendeur nadat u de telescopische geleiders in de oven hebt geduwd.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 5 2011-05-21 8:39:16

voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350

Bakken

De aanbevelingen voor bakken zijn voor een voorverwarmde oven.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Bereiding Stand	Temp. (°C)	Bereiding-stijd (min.)
Kleine taart	Bakplaat	3	Normaal	160-180	15-25
	Opvangschaal + bakplaat	1 + 4	Hetelucht	150-170	20-30
Mager biscuitgebak	Bakvorm op grote rooster (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	2	Normaal	160-180	20-30
Appeltaart	Grote rooster + bakplaat + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1 + 3	Hetelucht	170-190	80-100
	Grote rooster + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	170-190	70-80

Grillen

Stel de Grote grill-functie in op Max. om de lege oven gedurende 5 minuten voor te verwarmen.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Bereiding Stand	Temp. (°C)	Bereiding-stijd (min.)
Tosti's van witbrood	Grote rooster	5	Grote grill	Max.	1e: 1-2 2e: 1-1½
Biefburgers	Kleine rooster + opvangschaal (om vocht op te vangen)	4/3	Grote grill	Max.	1e: 7-10 2e: 6-9

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 6 2011-05-21 8:39:16

functies

Deze oven biedt zes verschillende functies. Afhankelijk van de modus waarin de oven wordt gebruikt, dubbele modus of enkelvoudige modus, kunt u kiezen uit de volgende functies:

Normaal
Warmte wordt afgegeven door het heteluchtsysteem aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van vrijwel alle typen gerechten.
Aanbevolen temperatuur: 200 °C

Hetelucht
De door het heteluchtsysteem gegenereerde warmte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie is bedoeld voor diepvriesgerechten en voor braden.
Aanbevolen temperatuur: 170 °C

Bovenverwarming + Hetelucht
De door het verwarmingselement aan de bovenkant en het heteluchtsysteem gegenereerde warmte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van gerechten met een knapperig korstje, bijvoorbeeld vlees.
Aanbevolen temperatuur: 190 °C

Onderverwarming + hetelucht
De door het verwarmingselement aan de onderkant en het heteluchtsysteem gegenereerde warmte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie is bedoeld voor pizza, brood en gebak.
Aanbevolen temperatuur: 190 °C

Kleine grill
De warmte wordt afgegeven door het kleine grillelement. Deze functie wordt gebruikt voor kleinere gerechten die minder warmte nodig hebben, zoals vis en gevulde baguettes.
Aanbevolen temperatuur: 240 °C

Grote grill
De warmte wordt afgegeven door het grote grillelement. Deze functie wordt gebruikt voor geschulpte gerechten, zoals lasagne, en het roosteren van vlees.
Aanbevolen temperatuur: 240 °C

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 7 2011-05-21 8:39:17

gebruik van de oven

HET INSTELLEN VAN DE BEREIDINGSFUNCTIE

Draai aan de **Selectieknop Bereidingsfunctie** om de gewenste ovenfunctie te selecteren.

Hetelucht	
Bovenverwarming + Hetelucht	
Normaal	
Grote grill	
Kleine grill	
Onderverwarming + Hetelucht	
Automatisch bereiden	

HET INSTELLEN VAN DE OVENTEMPERATUUR

Draai aan de **Selectieknop Tijd/temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

- 40 °C – 250 °C
- 40 °C – 300 °C (grote en kleine grill)

De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 8 2011-05-21 8:39:18

INGESTELDE TIJDEN WIJZIGEN

Selecteer de tijd die u wilt wijzigen | 01

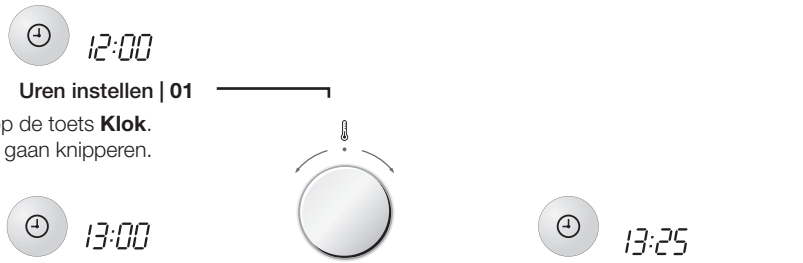
Druk op de toets **Eindtijd** of **Bereidingstijd**.
Het symbool Bereidingstijd gaat knipperen.

Draai aan de **Selectieknop Tijd/temperatuur**.

02 | De gewijzigde tijd bevestigen

Druk op de toets **Eindtijd** of **Bereidingstijd**.

TIJD INSTELLEN



Uren instellen | 01

Druk op de toets **Klok**.
De uren gaan knipperen.

Minuten instellen | 02

Druk op de toets **Klok**.
De minuten gaan knipperen.

Draai aan de **Selectieknop Tijd/temperatuur** om de tijd in te stellen.

03 | De tijd bevestigen

Druk nogmaals op de toets **Klok** om de klok in te stellen.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 9 2011-05-21 8:39:18

KOOKWEKKER INSTELLEN

Kookwekker instellen | 01

Druk op de toets **Kookwekker**. De kookwekker gaat knipperen.

Draai aan de **Selectieknop Tijd/temperatuur** om de timertijd in te stellen.

02 | Kookwekker bevestigen

Druk nogmaals op de toets **Kookwekker** en wacht 5 seconden totdat de kookwekker is ingesteld.

KOOKWEKKER UITSCHAKELEN

Druk minimaal twee seconden op de toets **Kookwekker**.
Het wekkersymbool verdwijnt en de tijd wordt weergegeven.

TIJDWEERGAVE

Druk tijdens het bereidingsproces op de toets **Klok** om de klok weer te geven.

GELUIDSSIGNAAL

U kunt het geluidssignaal in- en uitschakelen door de toetsen **Tijd** en **Eindtijd** twee seconden ingedrukt te houden.

VERLICHTING

Druk 1x op de toets **Verlichting** om de verlichting in te schakelen, en 2x om deze uit te schakelen.

TOETSVERGRENDELING

Houd de toets **Toetsvergrendeling** drie seconden ingedrukt. De toetsvergrendelingsafbeelding toont u de status van de toetsvergrendeling.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 10 2011-05-21 8:39:19

automatische bereiding

In de automatische bereidingsmodus kunt u 15 automatische programma's selecteren voor koken, grillen en bakken.

De automatische | 01 bereidingsmodus selecteren

Recept instellen | 02

Stel de gewenste temperatuur in door aan **selectieknop Tijd/ temperatuur** te draaien.

Wacht 5 seconden.

03 | Gewicht instellen

Stel het gewenste gewicht in door aan de **selectieknop Tijd/temperatuur** te draaien.

AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S OVEN.

In de volgende tabel vindt u 15 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.
De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.
Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.
U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nee	Voedselitem	Gewicht/ kg	Accessoire	Plaat-niveau	Aanbevelingen
1	**Ingevroren pizza**	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Grillrooster	2	Plaats een diepvriespizza midden op het grillrooster. We bevelen de stand voor 0,3-0,6 kg aan voor dunne pizza's en die voor 0,7-1,0 kg voor pizza's met veel topping.
2	**Diepvries ovenfrites**	1- 0,3-0,5 2- 0,5-0,7	Bakplaat	2	Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de bakplaat. The eerste instelling wordt aanbevolen voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet. Gebruik bakpapier. Het wordt aangeraden de friet na 2/3 van de bereidingstijd om te draaien.
3	**Diepvries aardappelkroketten**	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Bakplaat	2	Leg de bevroren aardappelkroketten gelijkmatig op de bakplaat. Het wordt aangeraden de kroketten na 2/3 van de bereidingstijd om te draaien.
4	**Verse lasagne**	1- 0,3-0,5 2- 0,8-1,0	Grillrooster	3	Gebruik een ovenvaste schaal. Plaats gekoelde of zelfgemaakte lasagne in het midden van de oven op het rooster.
5	**Gestoomde vis**	1- 0,2-0,4 2- 0,5-0,7 3- 0,8-1,0	Grillrooster	2	Leg de bereide verse vis (bv. forel, schelvis of kabeljauw) in een passende ovenvaste schaal met deksel. Voeg vocht toe totdat de bodem van de schaal bedekt is. Gebruik bv. 3-4 eetlepels citroensap, witte wijn of water en doe de deksel erop. Plaats de schaal op het rooster. Als u liever een geroosterde vis heeft, bestrijkt u de huid van de vis met olijfolie en bedekt u deze niet.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 11 2011-05-21 8:39:19

Nee	Voedselitem	Gewicht/kg	Accessoire	Plaat-niveau	Aanbevelingen
6	**Geroosterde kip**	1- 0,8-1,0 2- 1,1-1,3	Grillrooster Braadslede	2 1	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden en leg ze met de borst naar beneden op het grillrooster.
7	**Biefstuk**	1- 0,3-0,6 2- 0,6-0,8	Grillrooster Braadslede	4 3	Leg 2-6 biefstukken naast elkaar gelijkmatig verdeeld op het grillrooster. De eerste instelling is voor dunne steaks en de tweede instelling is voor dikke steaks. Draai ze om na de piep. Druk op de toets BEREIDINGSTIJD om de automatische bereiding voort te zetten.
8	**Geroosterd rundvlees**	1- 0,6-0,8 2- 0,9-1,1 3- 1,2-1,4	Grillrooster Braadslede	2 1	Marineer vlees en leg het op het rooster. Giet 1 kopje water in de braadslede. Draai ze om na de piep. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten staan.
9	**Cake**	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8 3- 0,9-1,0	Grillrooster	2	Doe het beslag in een geschikte diepe ronde bakvorm voor een tulbandcake. Dit programma is geschikt voor beslag zoals marmercake, citroencake en hazelnotentaart.
10	**Muffins**	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8	Grillrooster	2	Doe het beslag voor de muffins in een metalen muffinblik voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster. Een gewicht van 0,5-0,6 kg is aanbevolen voor muffins van elk 45 g. Voor muffins van een gemiddelde grootte van elk 65 g, is een gewicht van 0,7-0,8 kg aanbevolen.
11	**Deeg gisten**	1- pizzadeeg 2- gistdeeg 3- bakpoeder	Grillrooster	2	De eerste instelling is voor het laten rijzen van deeg voor pizza's, gebak of om brooddeeg voor te laten rijzen. Doe het in een ronde kom en dek het af met vershoudfolie. Instelling 2 is voor brooddeeg zoals gistdeeg of zuurdeeg. Instelling 3 is voor bakpoeder. Kneed het voorgerezen deeg met de hand, leg het in de kom en bedek het met vershoudfolie.
12	**Witbrood**	1- 0,75-0,85	Grillrooster	2	Dit programma is geschikt voor broodmixen met 500 gr tarwebloem. Volg de instructies op de verpakking. Doe het gistdeeg in een rechthoekige bakvorm. Bestrijk de bovenkant van het deeg met water. Het deeg in de lengte insnijden.
13	**Volkoren-brood**	1- 0,75-0,85	Grillrooster	2	Dit programma is geschikt voor broodmixen met 500 gr tarwe- en roggemeel. Volg de instructies op de verpakking. Leg zuurdeeg in een geschikte rechthoekige bakvorm. Bestrijk de bovenkant van het deeg met water. Het deeg in de lengte insnijden.
14	**Broodjes/ ciabatta**	1- 0,2-0,4 2- 0,6-0,8	Bakplaat	3	De eerste instelling is geschikt voor deeg dat gebruikt wordt voor kleine broodjes of voor vers croissantdeeg (4-8 st). Instelling 2 is geschikt voor deeg dat gebruikt wordt voor zelfgemaakt ciabattabrood of baguettes (2-6 st). Gebruik bakpapier.
15	**Zelfgemaakte pizza**	1- 0,2-0,6 2- 0,8-1,2	Bakplaat	2	De eerste instelling is geschikt voor pizzasnacks (7-9 st.) Instelling 2 is geschikt voor een ronde of op de bakplaat passende pizza. Het gewicht is inclusief topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Als u een stevige korst wilt, raden we aan de oven 5 min. voor te verwarmen met onderwarmte en heteluchtfunctie.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 12 2011-05-21 8:39:19

INSTALLATIE

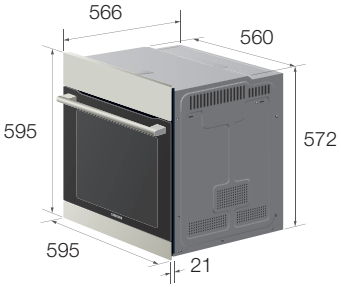
Veiligheidsinstructies voor de installatie

Deze oven mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op het lichtnet met inachtneming van de relevante veiligheidsv oorschriften.

- Zorg tijdens de installatie voor afscherming van onderdelen die onder stroom staan.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten de worden beschreven in de standaard DIN 68930.

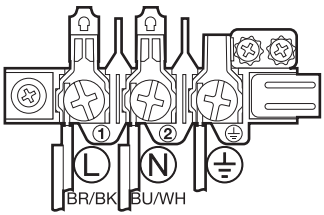
Technische specificaties

Ingangsspanning / frequentie	230 V ~ 50 Hz
Inhoud (bruikbare capaciteit)	65 ℓ
Uitgangsvermogen	max. 3400 W
Nettogewicht	ong. 40 kg
Gewicht inclusief verpakking	ong. 44 kg
Behuizing (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Binnenmaten (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Aansluiting op het lichtnet

Als het toestel niet door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, dient een meerpolige isolatieschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contacten) worden aangebracht om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Het netsnoer H05 RR-F of H05 VV-F, min,1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) moet voldoende lang zijn om te worden aangesloten op de oven, zelfs wanneer de oven op de grond voor de inbouwkast staat. Open het deksel van het aansluitkastje van de over aan de achterzijde met een schroevendraaier en draai de schroeven van de kabelklemmen los alvorens u de voedingskabel aansluit op de betreffende aansluitpunten. De oven wordt geaard via de aansluiting (⏚). Als de oven door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, moet de stekker ook toegankelijk zijn nadat de oven is geïnstalleerd. Samsung aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door een ontbrekende of verkeerde aardeaansluiting.

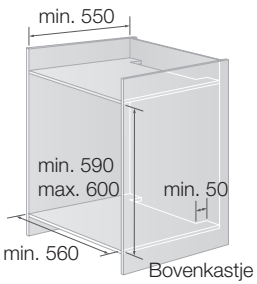


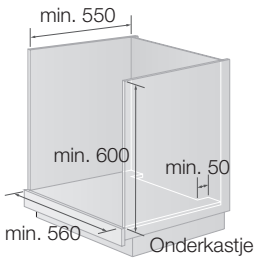
Installatie in een kast

Dit is een inbouwoven die dient te worden geïnstalleerd in een boven- of onderkastje.

- Houd de minimum afstanden aan.
- Zet de oven aan beide zijden vast met behulp van schroeven.

Verwijder na installatie de vinyl beschermfolie van de deur van het toestel en de verwijder de beschermfolie van het oppervlakken in de oven.





BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 13 2011-05-21 8:39:20

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Eerste reiniging

Voordat de oven voor het eerst wordt gebruikt, moet deze grondig worden gereinigd. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, doeken of substanties. Deze zouden het oppervlak van de oven kunnen beschadigen.
Gebruik warm water, een reinigingsmiddel, en een zachte, schone doek voor het reinigen van de bakplaat, opvangschaal, roosters en overige accessoires, evenals de wanden van de oven en de steunen aan de zijkant van de oven. De voorkant moet worden gereinigd met een vochtige, zachte en schone doek.
Controleer of de klok van de oven goed is ingesteld en haal alle accessoires uit de oven. Laat de oven in enkelvoudige modus een uur lang draaien in de heteluchtstand op een temperatuur van 200 °C. Bij deze procedure worden eventuele tijdens de productie achtergebleven substanties in de oven verbrand. Hierbij komt een onmiskenbare geur vrij. Dit is normaal. Zorg er voor dat de keuken tijdens deze procedure goed wordt geventileerd.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?	• De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan. • De klok kan niet worden ingesteld. Stel de klok in. • Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast. • Mogelijk is een stop gesprongen of een aardlekschakelaar geactiveerd. Vervang de stop of reset de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien bellen.
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt, ondanks dat de functie en temperatuur zijn ingesteld?	• Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?	• Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de weergegeven klok knippert?	• Er is een stroomstoring geweest. Stel de klok in.
Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?	• De ovenlamp is defect. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de ventilator van de oven draait zonder dat deze is ingesteld?	• Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft deze draaien tot de oven is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 14 2011-05-21 8:39:20

INFORMATIECODES

CODE	PROBLEEM	OPLOSSING
	Veiligheidsschakelaar. De oven blijft gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur.	Zet de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.
	Toets meer dan 10 seconden ingedrukt.	Bel de klantenservice van SAMSUNG.
	Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het gebruik van de oven.	Bel de klantenservice van SAMSUNG.

1) ** staat voor elk willekeurig getal.

reiniging en verzorging

HANDMATIGE REINIGING

ZORG ERVOOR DAT DE OVEN EN HULPSTUKKEN ZIJN AFGEKOELD VOORDAT U BEGINT MET DE REINIGING

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik geen schuursponsjes.
- Gebruik gewone ovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Buitenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de buitenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Droog de oven met keukenpapier of een droge doek.
- Gebruik nooit schuursponsjes of bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (optie)

De afneembare behuizing is voorzien van een laag donkergrijs katalytisch email dat door de luchtdoorloop tijdens het gebruik van de heteluchtstand bedekt kan worden door olie en vet. Deze afzetting wordt verbrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger, bijvoorbeeld tijdens het bakken of grillen. Hogere temperaturen resulteren in een snellere verbranding.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig alle oppervlakken aan de binnenkant van de oven zoals beschreven in het gedeelte Handmatige reiniging.
3. Stel de oven zodanig dat zowel van boven als onderen wordt verwarmd.
4. Stel de temperatuur in op 250 °C.
5. Laat de oven ongeveer een uur aanstaan. De duur hangt af van de mate van verontreiniging. Achtergebleven vuil zal bij elk gebruik van de oven op hoge temperaturen geleidelijk aan slijten.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 15 2011-05-21 8:39:20

Roestvrij stalen voorkant van de oven

- Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere schurende middelen. Deze kunnen de toplaag beschadigen.

Aluminium voorkant van de oven

- Veeg het oppervlak voorzichtig schoon met een zachte schone doek of microvezeldoek en een mild glasreinigingsmiddel.

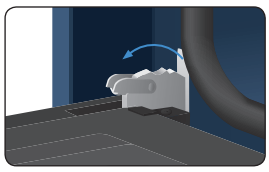
Accessoire

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze af met een theedoek. Laat de accessoire zonodig 30 minuten in een sopje weken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

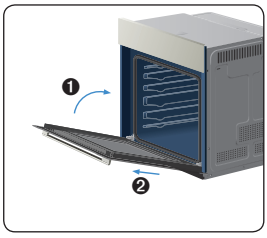
DEUR VERWIJDEREN

Bij normaal gebruik mag de ovendeur niet worden verwijderd. Moet de ovendeur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reinigingsdoeleinden, gaat u als volgt te werk.

⚠ **LET OP:** De ovendeur is zwaar.



1. Open de kleur en klap de clipjes bij aan beide scharnieren volledig open.

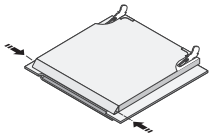


2. Sluit de deur ongeveer 70 °. Pak de zijkanten van de ovendeur aan beide kanten stevig vast en trek de deur omhoog totdat deze uit de scharnieren kan worden genomen.

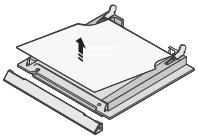
BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 16 2011-05-21 8:39:21

HET DEURGLAS VERWIJDEREN

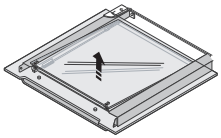
De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste lagen glas. U kunt deze lagen glas uitnemen en reinigen.



1. Trykk ned begge knappene på venstre og høyre side av døren.



2. Løsne dekselet og fjern glass 1 fra døren.



3. Løft opp glass 2 og rengjør glassene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk med en myk og ren klut.

Het deurglas verschilt per model van 2 EA tot 4 EA.
Ze werden echter altijd op dezelfde manier gedemonteerd en gemonteerd.

Let bij het terugplaatsen van de binnenste ruit op de richting van de opdruk (zie hieronder).

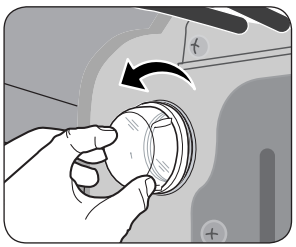
LAMP VERVANGEN

Gevaar voor elektrische schokken! Voordat u een van de lampen van de oven vervangt, moet u de volgende maatregelen nemen:

- Schakel de oven uit.
- Ontkoppel de oven van het lichtnet.
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.
- Lampen kunnen worden aangeschaft bij het SAMSUNG-servicecentrum.

Lamp aan de achterkant van de oven

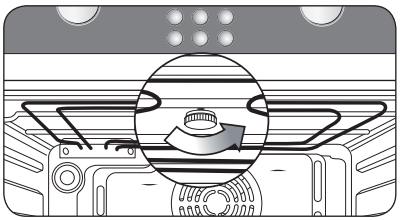
1. Verwijder het dekseltje door het linksom te draaien en verwijder de metalen ring en de platte ring. Reinig het glazen dekseltje. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 Watts, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.
2. Reinig zonodig het glazen dekseltje, de metalen ring en de plaatring.
3. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.
4. Zet het glazen dekseltje dat u in stap 1 hebt verwijderd terug en draai het rechtsom om het op zijn plaats te zetten.



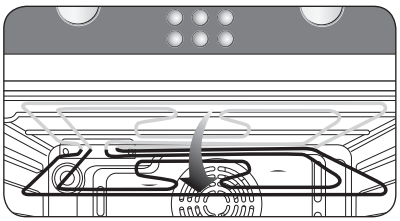
BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 17 2011-05-21 8:39:22

DE BOVENVERWARMING REINIGEN

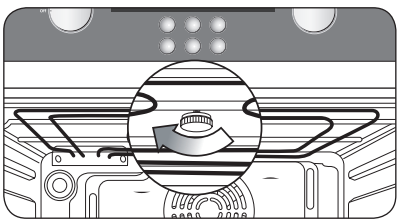
1. Verwijder de bovenste rondmoer door deze tegen de klok in te draaien terwijl u de bovenkant van de heater vasthoudt.



De voorzijde van de bovenverwarming komt naarbeneden.



2. Wanneer u klaar bent met reinigen, tilt u de bovenkant van de heater terug naar de oorspronkelijke stand en draait u de rondmoer met de klok mee.



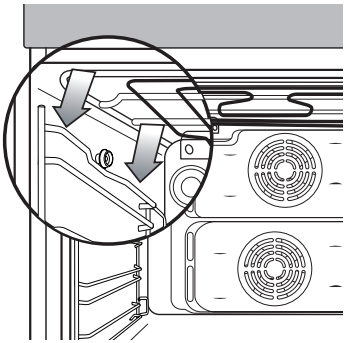
BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 18 2011-05-21 8:39:22

geleiders (optie)

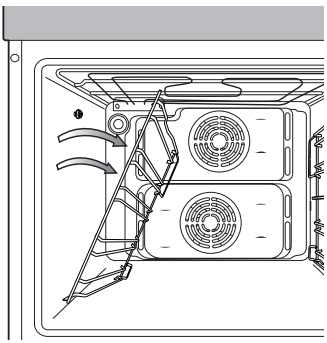
Beide geleiders moeten worden verwijderd als u de binnenkant van de oven wilt reinigen.

DE GELEIDERS VERWIJDEREN

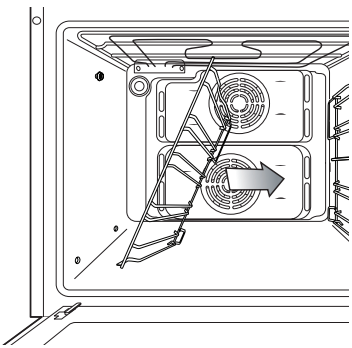
1. Druk in het midden van de bovenste deel van de geleider.



2. Draai de geleider ongeveer 45 °.



3. Licht de geleiders uit de twee gaten in de bodem.



Monteren : Voer de stappen 1,2 en 3 in omgekeerde volgorde uit.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_NL.indd 19 2011-05-21 8:39:22

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No:. DG68-00177X-01

BF3 Série

Four encastrable

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100%.

SAMSUNG

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 1 2011-05-21 8:43:01

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 2 2011-05-21 8:43:01

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Des temps normaux sont susceptibles de surchauffer les aliments et de les brûler.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

CONSIGNES DE TRAITEMENT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

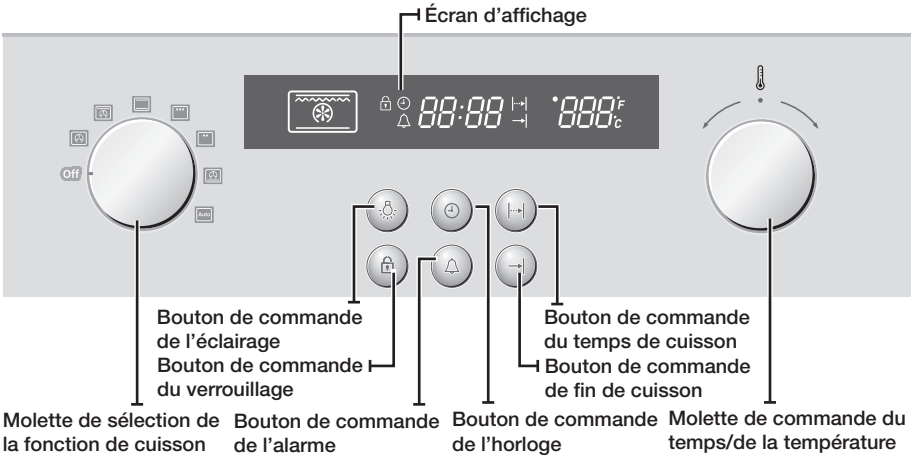
⚠ Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 3 2011-05-21 8:43:01

commandes du four


Écran d'affichage
Off
Bouton de commande de l'éclairage
Bouton de commande du verrouillage
Bouton de commande du temps de cuisson
Bouton de commande de fin de cuisson
Molette de sélection de la fonction de cuisson
Bouton de commande de l'alarme
Bouton de commande de l'horloge
Molette de commande du temps/de la température

Façade

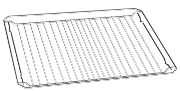
La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

La **molette de sélection de la fonction de cuisson** et la **molette de commande du temps/de la température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner.

accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats.Les accessoires comptent notamment une plaque séparatrice pour le mode de cuisson double, des plaques, des grilles et une broche.

ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.



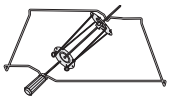
Grande grille
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.

Plaque à pâtisserie
La plaque à pâtisserie (plate) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

Lèchefrite
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être utilisée avec la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

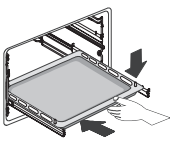
BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 4 2011-05-21 8:43:01

Broche (en option)
La broche peut être utilisée pour faire rôtir de la volaille (ex : poulet). La broche ne peut être utilisée qu'en mode unique au niveau 3, car elle doit être fixée à un adaptateur sur la paroi arrière. Retirez la poignée noire pour la cuisson.



Tournebroche et brochette (en option)
Utilisation :

- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.



Rainure de guidage télescopique (en option)

- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les guides et poussez-la complètement dans le four.
  Fermez la porte du four uniquement après avoir complètement inséré les guides télescopiques.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 5 2011-05-21 8:43:02

essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petit gâteau	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1 + 4	Convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau sur la grande grille (moule à revêtement noir, ø 26 cm)	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grande grille + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en réglant le mode Grand gril sur Maxi.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	Maxi.	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Petite grille + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4 / 3	Grand gril	Maxi.	1er côté : 7-10 2e côté : 6-9

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 6 2011-05-21 8:43:02

fonctions

Ce four propose six fonctions différentes. En fonction du mode utilisé, cuisson double ou cuisson unique, vous pouvez choisir parmi les fonctions suivantes :

Cuisson traditionnelle
La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.
Température recommandée : 200 °C

Convection
La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.
Température recommandée : 170 °C

Chaleur par le haut + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande.
Température recommandée : 190 °C

Chaleur par le bas + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux.
Température recommandée : 190 °C

Petit gril
La chaleur est générée par le petit gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies.
Température recommandée : 240 °C

Grand gril
La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades.
Température recommandée : 240 °C

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 7 2011-05-21 8:43:02

utilisation du four

RÉGLAGE DU MODE DE FONCTION DE CUISSON

Tournez la **molette de sélection de la fonction de cuisson** pour sélectionner la fonction souhaitée.

Convection	
Chaleur par le haut + Convection	
Cuisson traditionnelle	
Grand gril	
Petit gril	
Chaleur par le bas + Convection	
Cuisson automatique	

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.

- 40 à 250 °C
- 40 à 300 °C (grand gril et petit gril)

La température peut être modifiée en cours de cuisson.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 8 2011-05-21 8:43:03

MODIFICATION DE LA DURÉE RÉGLÉE

Sélectionnez l'heure à modifier | 01

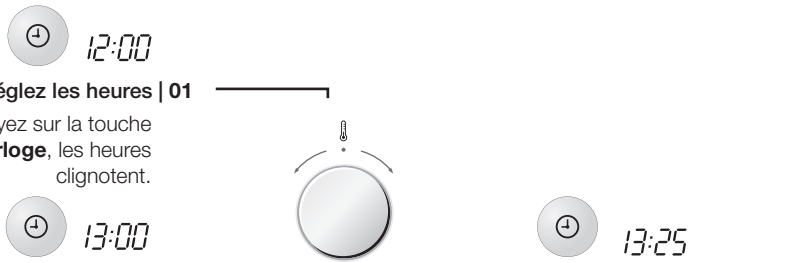
Appuyez sur la touche **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson**. L'icône de l'heure clignote.

Tournez la **molette de commande du temps/de la température**.

02 | Confirmez l'heure modifiée

Appuyez sur la touche **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson**.

RÉGLAGE DE L'HEURE



Réglez les heures | 01

Appuyez sur la touche **Horloge**, les heures clignotent.

Réglez les minutes | 02

Appuyez sur la touche **Horloge**, les minutes clignotent.

Tournez la **molette de commande du temps/de la température et réglez l'heure**.

03 | Confirmez l'heure

Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge** pour valider l'heure.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 9 2011-05-21 8:43:04

RÉGLAGE DE L'ALARME

Réglez l'alarme | 01

Appuyez sur la touche **Alarme**, l'icône correspondante clignote.

Tournez la **molette de commande du temps/de la température et réglez l'heure**.

02 | Confirmez l'alarme

Appuyez à nouveau sur la touche **Alarme** ou patientez 5 secondes pour activer l'alarme.

DÉSACTIVATION DE L'ALARME

Appuyez sur la touche **Alarme** pendant 2 secondes. L'icône de l'alarme disparaît et l'heure s'affiche.

AFFICHAGE DE L'HEURE

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Horloge** pour afficher l'heure.

SIGNAL SONORE

Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez sur les touches **Horloge** et **Fin de cuisson** pendant deux secondes.

ÉCLAIRAGE

Appuyez sur la touche **Éclairage** 1 fois pour activer l'éclairage et 2 fois pour le désactiver.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez sur la touche **Verrouillage** pendant trois secondes. L'icône s'allume et indique que les touches sont verrouillées.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 10 2011-05-21 8:43:04

cuisson automatique

En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 15 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

Sélectionnez le mode de cuisson automatique | **01**

Choisissez la recette | 02

Sélectionnez la recette de votre choix en tournant la **molette de réglage de l'horloge/de la température**.

Patientez 5 secondes.

03 | **Choisissez le poids**

Sélectionnez le poids de votre choix en tournant la **molette de réglage de l'horloge/de la température**.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Les aliments doivent toujours être enfournés à froid.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
1	**Pizza surgelée**	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Sélectionnez la plage 0,3-0,6 g pour les pizzas fines et la plage 0,7-1,0 g pour les pizzas avec une garniture plus épaisse.
2	**Frites au four surgelées**	1- 0,3-0,5 2- 0,5-0,7	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites aux 2/3 du temps de cuisson.
3	**Croquettes surgelées**	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Plaque à pâtisserie	2	Disposez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de les retourner aux 2/3 du temps de cuisson.
4	**Lasagnes fraîches**	1- 0,3-0,5 2- 0,8-1,0	Grille métallique	3	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/maison au centre du four, sur la grille métallique.
5	**Poisson à l'étuvée**	1- 0,2-0,4 2- 0,5-0,7 3- 0,8-1,0	Grille métallique	2	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à recouvrir entièrement le fond du plat (ex. : 3-4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique. Pour donner à votre poisson un aspect doré, badigeonnez-le d'huile d'olive et enfournez sans couvrir.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 11 2011-05-21 8:43:04

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
6	**Poulet rôti**	1- 0,8-1,0 2- 1,1-1,3	Grille métallique Lèchefrite	2 1	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'un mélange d'huile d'olive et d'épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.
7	**Biftecks**	1- 0,3-0,6 2- 0,6-0,8	Grille métallique Lèchefrite	4 3	Placez 2-6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton TEMPS DE CUISSON pour poursuivre la cuisson automatique.
8	**Rôti de bœuf**	1- 0,6-0,8 2- 0,9-1,1 3- 1,2-1,4	Grille métallique Lèchefrite	2 1	Faites mariner le rôti de boeuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans la lèchefrite. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer 5-10 minutes.
9	**Gâteaux**	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8 3- 0,9-1,0	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule circulaire suffisamment grand (moule pour gâteau de type Bundt/savarin). Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
10	**Muffins**	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (12 compartiments). Posez le plat sur la grille de cuisson. Pour des muffins de 45 g, sélectionnez une plage de 0,5-0,6 kg ; pour des muffins de 65 g, préférez une plage de 0,7-0,8 kg.
11	**Fermentation de la pâte**	1- pâte à pizza 2- pâte levée (à base de levure) 3- levain	Grille métallique	2	Le premier réglage permet de faire lever la pâte à pizzas et à gâteaux ou de faire pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Pétrissez la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.
12	**Pain blanc**	1- 0,75-0,85	Grille métallique	2	Ce programme est adapté à la cuisson des pâtes à pain confectionnées à partir de 500 g de farine de blé. Suivez les consignes figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Incisez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.
13	**Pain complet**	1- 0,75-0,85	Grille métallique	2	Ce programme est adapté à la cuisson des pâtes à pain confectionnées à partir de 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les consignes figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Incisez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.
14	**Petits pains / Ciabatta**	1- 0,2-0,4 2- 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	3	Le premier réglage convient à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4-8 unités). Le deuxième réglage convient à la cuisson de la pâte pour ciabattas maison ou de la pâte pour baguettes (2-6 unités). Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé.
15	**Pizza maison**	1- 0,2-0,6 2- 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	2	Le premier réglage est adapté à la cuisson de parts de pizza (7-9 portions). Le deuxième réglage convient à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Pour obtenir une pâte plus croustillante, faites préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection pendant 5 min.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 12 2011-05-21 8:43:04

INSTALLATION

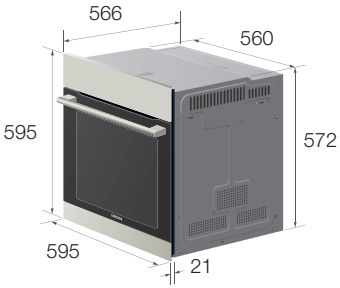
Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

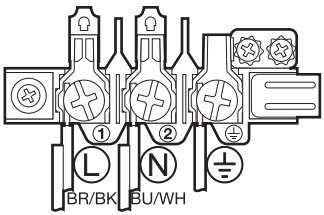
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 L
Puissance de sortie	3400 W maxi.
Poids net	env. 40 kg
Poids avec emballage	env. 44 kg
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

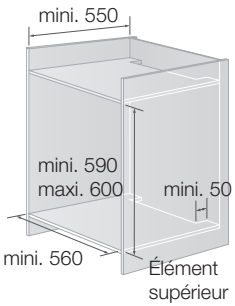


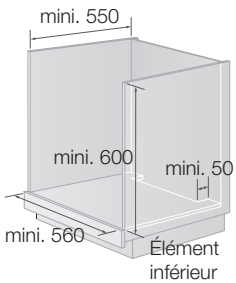
Installation dans l'élément

Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.





BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 13 2011-05-21 8:43:05

CONFIGURATION INITIALE

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de chiffons, de substances ou de détergents abrasifs car ils risqueraient d'endommager les surfaces du four. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires ainsi que les parois intérieures et les rails de guidage du four. Nettoyez la façade à l'aide d'un chiffon propre humide et doux.
Vérifiez que l'horloge du four est correctement réglée et retirez tous les accessoires du four. Faites fonctionner le four en mode unique avec convection pendant une heure à 200 °C. Cette procédure permet de brûler tous les dépôts dans le four. Une odeur caractéristique est alors générée. Ceci est tout à fait normal. Assurez-vous cependant que votre cuisine est correctement ventilée durant cette opération.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait grillé ou que le disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 14 2011-05-21 8:43:05

CODES D'INFORMATION

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
S-01	Coupure de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
SE	Touche actionnée pendant plus de 10 secondes.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
E-**[1)]	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

nettoyage et entretien

NETTOYAGE MANUEL

ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SONT FROIDS AVANT DE LES NETTOYER

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surface émaillée catalytique (en option)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur chaleur par le haut et par le bas.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de graisse résiduelles disparaîtront progressivement, à chaque nouvelle utilisation du four à haute température.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 15 2011-05-21 8:43:05

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

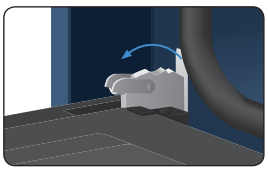
- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

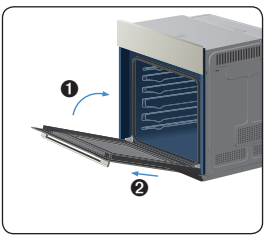
Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes.





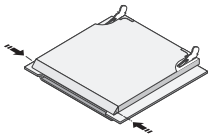
⚠ **ATTENTION :** La porte du four est lourde.

1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez-la des deux mains par le milieu et tirez dessus tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

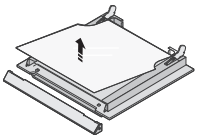
BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 16 2011-05-21 8:43:07

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

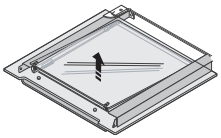
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres.
Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



1 Appuyez sur les deux boutons situés sur les côtés gauche et droit de la porte.



2 Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.



3 Soulevez la vitre 2 et nettoyez les vitres avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle, et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.

Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

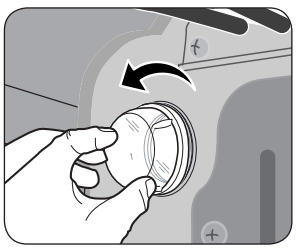
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Risque de choc électrique !
Avant de remplacer les ampoules du four, suivez la procédure suivante :

- Éteignez le four.
- Débranchez le four de la prise électrique.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.
- Les ampoules peuvent être achetées auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four

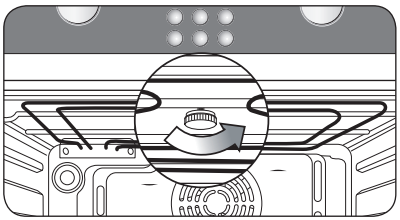
1. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le cache et retirez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en verre en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.



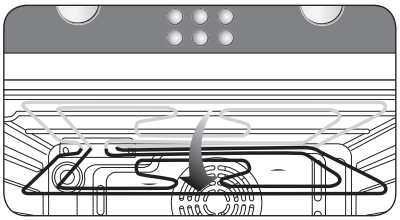
BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 17 2011-05-21 8:43:07

NETTOYAGE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

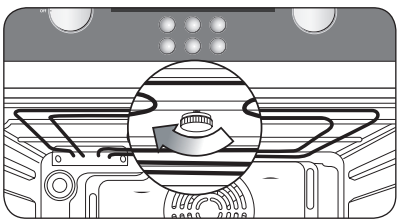
1. Retirez l'écrou cylindrique supérieur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en maintenant le haut de l'élément chauffant.



La partie avant de l'élément chauffant supérieur s'incline vers le bas.



2. Une fois le nettoyage terminé, replacez le haut de l'élément chauffant à son niveau d'origine et tournez l'écrou cylindrique dans le sens des aiguilles d'une montre.



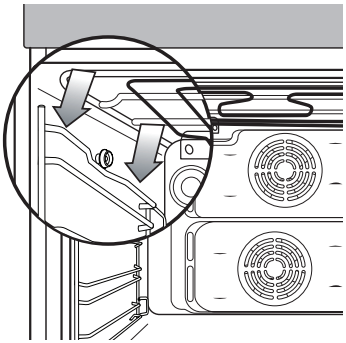
BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 18 2011-05-21 8:43:07

glissières latérales (en option)

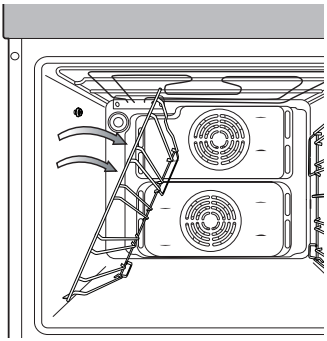
Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES

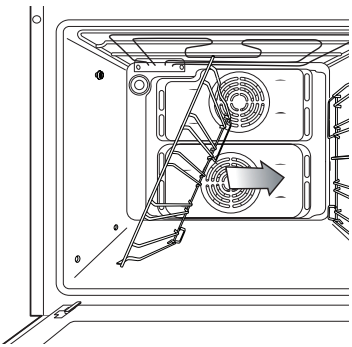
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



2. Faites tourner la glissière latérale d'environ 45 °.



3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.



Assemblage : effectuez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

BF3C4T047_XEN-00177X-01_FR.indd 19 2011-05-21 8:43:08

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No:. DG68-00177X-01